

ECONOMIA

Originário das montanhas do Tibete, Japão e zona este da Ásia e cultivado há mais de seis milénios, o goji, conhecido como fruto da alegria, tem vindo a “ganhar terreno” no ocidente e o Alentejo não é exceção. Entre vinhas e montado, flora silvestre e laranjais, searas e olivais é agora possível encontrar em Vidigueira a primeira cultura de goji na região. Um “superalimento” que cresce na Quinta dos Freixiais, pelas mãos de Hugo Bacalhau, o jovem agricultor de 32 proprietário da Goji Natur, empresa criada em 2017 e distinguida com a menção honrosa no último Prémio Nacional de Agricultura.

A forte ligação emocional ao Alentejo, a par da vontade de criar um negócio próprio no sector agrícola, trouxe-o de volta à Vidigueira. “Quería apostar neste setor, mas com inovação. Após algumas experiências e pesquisas, tive conhecimento das bagas de goji e foi paixão à primeira vista”, conta Hugo Bacalhau. O projeto iniciou-se em 2012, com o cultivo das primeiras plantas e os testes de adaptabilidade ao clima e ao solo da região. Na altura, recorda, existiriam não mais de quatro produtores do fruto em solo nacional, pelo que a informação que obteve não era a suficiente. Contudo, o interesse pela viabilidade económica do goji levou-o a procurar respostas na internet. Comprou 50 variedades de plantas e iniciou os ensaios. “Optei por duas variedades que revelaram uma excelente adaptabilidade ao Alentejo, onde as noites são mais frias e os dias mais quentes. Uma variedade mais doce, que se pode comer diretamente da embalagem e uma outra, mais agri-doce, que convida a que as bagas sejam adicionadas a iogurtes, cereais ou mesmo saladas”.

Após a plantação do pomar em 2017, a ideia passava por produzir e entregar a fruta a uma cooperativa ou a um revendedor. No entanto, por se tratar de uma cultura improvável, emergente e pouco desenvolvida, o empresário deparou-se com algumas dificuldades. A criação da marca Goji Natur viria assim, na sua perspetiva, ocupar essa lacuna, permitindo, em 2018, a entrada do produto no mercado com bagas frescas, “uma novidade em muitos espaços comerciais”, uma vez que é na sua forma desidratada, maioritariamente proveniente da China, que o fruto é mais disponibilizado.

Com o objetivo de crescer e marcar presença no maior número de espaços comerciais possível, de norte a sul do país, Hugo Bacalhau foi traçando caminho. Hoje, são já 100 os pontos de venda, entre lojas especializadas em produtos biológicos, espaços ‘gourmet’ e alguns supermercados. “Na nossa página de Internet é possível encontrar o ponto de



Hugo Bacalhau produz anualmente, na Vidigueira, 4,5 toneladas deste fruto originário da Ásia

goji

TEXTO RITA PALMA NASCIMENTO

venda mais próximo do consumidor”, explica Hugo Bacalhau. “Neste momento temos no mercado as bagas de goji frescas, as desidratadas, a compota de goji e a geleia picante de goji”.

Para breve, num futuro que quer próximo, espera o resultado das parcerias com “outros pequenos agricultores com interesse em iniciar a exploração desta cultura”, cujo objetivo é “aumentar a produção, de forma

a conseguirmos entrar nas grandes superfícies” o que, aliás, “já está a ser negociado com algumas grandes insígnias”.

A média das duas primeiras colheitas, 2019 e 2020, situa-se nas quatro toneladas e meia, e empregou, durante esse período, mais de duas dezenas de pessoas. “A apanha é toda ela manual, porque os frutos, muito delicados, têm de ser colhidos um a um, pelo pedúnculo”.

CRIAR E EXPORTAR A exportação é a próxima meta, tal como a vontade da Goji Natur criar e lançar novos produtos, através de várias parcerias e experiências atualmente em curso. “Ainda durante o mês de março, correndo tudo como planeado, vamos lançar três novas referências de compotas, goji com romã, com limão e com laranja, que já se encontram em fase de produção. E, mais uma vez, correndo tudo bem, em abril sairá para as lojas um chocolate com goji.

Com quatro anos de existência e três distinções, a Goji Natur emprega hoje 32 funcionários, 2 a tempo inteiro e 30 em regime de prestação de serviços. O horizonte, assegura Hugo Bacalhau, “é crescer, portugalizar o consumo de goji, criar

novas formas de consumir o fruto e inovar de forma sustentável”, respeitando todos os parâmetros da certificação biológica. Deste que foi criada, em 2017, a empresa foi distinguida com vários prémios, incluindo o “Mercúrio”, na categoria de formação e carreira profissional, o de “Empreendedorismo e Inovação”, atribuído pelo Crédito Agrícola, e o Prémio Nacional de Agricultura 2020. “As distinções que temos recebido são o reconhecimento do trabalho que temos feito ao longo destes anos. Considero-as muito importantes, não só para nós, como para as pequenas empresas do setor agroalimentar, uma vez que nos permitem ultrapassar as dificuldades e querer fazer mais e melhor”, sublinha Hugo Bacalhau.

Sobre a vertente de inovação e a sua importância para o setor agrícola, o empresário adianta que “sem inovação acaba por ser complicado singrar na agricultura”, quer em Portugal, quer no mundo. “É um setor que carece de constante renovação para que se possa acompanhar o crescimento da população mundial. Somos cada vez mais. Ao mesmo tempo, é necessário criar produtos diferenciadores, porque há um aumento da procura nesse mercado”.

